Torta de Chocolate

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina fortificada para todo uso	1 lb 6 oz	1 cuarto gl 1 tza	2 lb 12 oz	2 cuarto gl 2 tza	1. Mezcle la harina, azúcar, leche en polvo, polvo de hornear, bicarbonato de sodio y sal en una batidora por 4 minutos a velocidad baja. 2. Mezcle los huevos, vainilla y agua. Agregue la manteca y aproximadamente la mitad de la mezcla del líquido a los ingredientes secos. Mezcle por 30 segundos a velocidad baja. Bata por 3 minutos a velocidad media.
Azúcar	2 lb	1 cuarto gl ¾ tza	4 lb	2 cuarto gl 1 ½ tza	
Cocoa	5 ½ oz	1 ¾ tza	11 oz	3 ¾ tza	
Leche en polvo instantánea, sin grasa	3 oz	1 ¼ tza	6 oz	2 ½ tza	
Polvo de hornear		2 Cda 1 cda	2 oz	? tza	
Bicarbonato de sodio		1 Cda		2 Cda	
Sal		1 ½ cda		1 Cda	
Huevos congelados enteros (descongelados)	12 oz	1 ½ tza	1 lb 8 oz	3 tza	

Huevos frescos grandes (ver recomendación especial)		7 huevos		14 huevos
Vainilla		1 ½ cda		1 Cda
Agua		3 ½ tza		1 cuarto 3 tza
Manteca	12 oz	1 ¾ tza 2 Cda	1 lb 8 oz	3 ¾ tza

3. Agregue lentamente la manteca a la mezcla. Mezcle por 30 segundos a velocidad baja. Bata por 3 minutos a velocidad media.
4. Hornee. En horno convencional 375°F por 30 minutos. En horno de convección 325°F de 18 a 20 minutos.
5. Vierta 7 lb 3 oz (1 lg) de la masa a la bandeja de hornear (18" x 26" x 1") que fue ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol y espolvoreada con harina. Para 50 porciones, use 1 bandeja. Para 100 porciones, use 2 bandejas.
6. Enfríelo. Glaséelo si así lo desea
7. Enfríe. Corte cada bandeja 5 x 10 (50 porciones por bandeja).

Notas

Recomendación Especial:

Para 50 porciones, use 3 1/2 oz (1 taza 3 cucharadas) de huevos en polvo y 1 taza 3 cucharadas de agua en lugar de huevos.

Para 100 porciones, use 7 oz (2 ¼ tazas 2 cucharadas) de huevos en polvo y 2 ¼ tazas de agua en lugar de huevos.

Serving	Yield	Volume
1 porción. Para Comida Enriquecida Solamente: 1 porción equivale a ¾ porciones de granos/panes.	50 Porciones: 50 pedazos 100 Porciones: 100 pedazos	50 Porciones: aproximadamente 1 galón (masa) 1 bandeja de hornear 100 Porciones: aproximadamente 2 galones (masa) 2 bandeja para hornear